Fogões Smart Cook Digital

Manual do Usuário

Modelos

EG910DXZ0
EG910DXY0

Por favor, leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico.

imaginação em ação

Parabéns!

Você acaba de adquirir um produto com a mais alta qualidade, desenho e tecnologia.

Na **GE**, estamos comprometidos em atender as expectativas e necessidades dos nossos clientes; por isso, trabalhamos para proporcionar o melhor serviço, com produtos seguros e altamente competitivos em escala internacional.

E é por isso que a **GE** responde pela garantia do seu fogão e atende as suas solicitações de assistência técnica através do Serviço Autorizado **GE**.

Com orgulho, agradecemos a sua preferência e confiança.

1. Características por Modelo 4
1.1 Componentes e Acessórios 4
1.2 Conheça seu fogão 4

2. Instruções para Instalação 5
2.1 Condições do local 5
2.2 Ajuste do nível 6
2.3 Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação 6
2.4 Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado 7
2.5 Ligação do gás 7
2.6 Ligação elétrica 8
2.7 Instalação dos queimadores 8
2.8 Instalação das Prateleiras Deslizantes 8
2.9 Porta do Forno 10
2.10 Instalação da Bandeja do Dourador 10

3. Funcionamento 10
3.1 Segurança 10
3.2 Tampa de vidro (Veja a tabela de características) 12
3.3 Acendimento superautomático dos queimadores da mesa 12
3.4 Acendimento superautomático do queimador Triple Ring 13
3.5 Acendimento manual dos queimadores da mesa 13
3.6 Forno 13
3.7 Acendimento do forno com sistema de segurança 14
3.8 Controle Eletrônico 14
3.9 Iluminação do forno 14
3.10 Relógio 14
3.11 Dourador 15
3.12 Alarme 16
3.13 Forno Programável (PROG. FORNO) 16
3.14 Acendimento manual para o forno 16
3.15 Queimador Programável (PROG. TRIPLA CHAMA) 17

4. Manutenção 18
4.1 Limpeza geral do fogão 18
4.2 Substituição da lâmpada do forno e do Dourador 22

5. Recomendações para cozinhar no forno 22
5.1 Posição dos alimentos no forno 22

6. Recomendações para cozinhar no Dourador 22
6.1 Funcionamento do Dourador 22

7. Recomendações gerais 26

8. Esquema elétrico 27

9. Diagnóstico de falhas 28

10. Especificações técnicas 29

11. Certificado de Garantia 30

1. Características por Modelo

1.1 Componentes e Acessórios

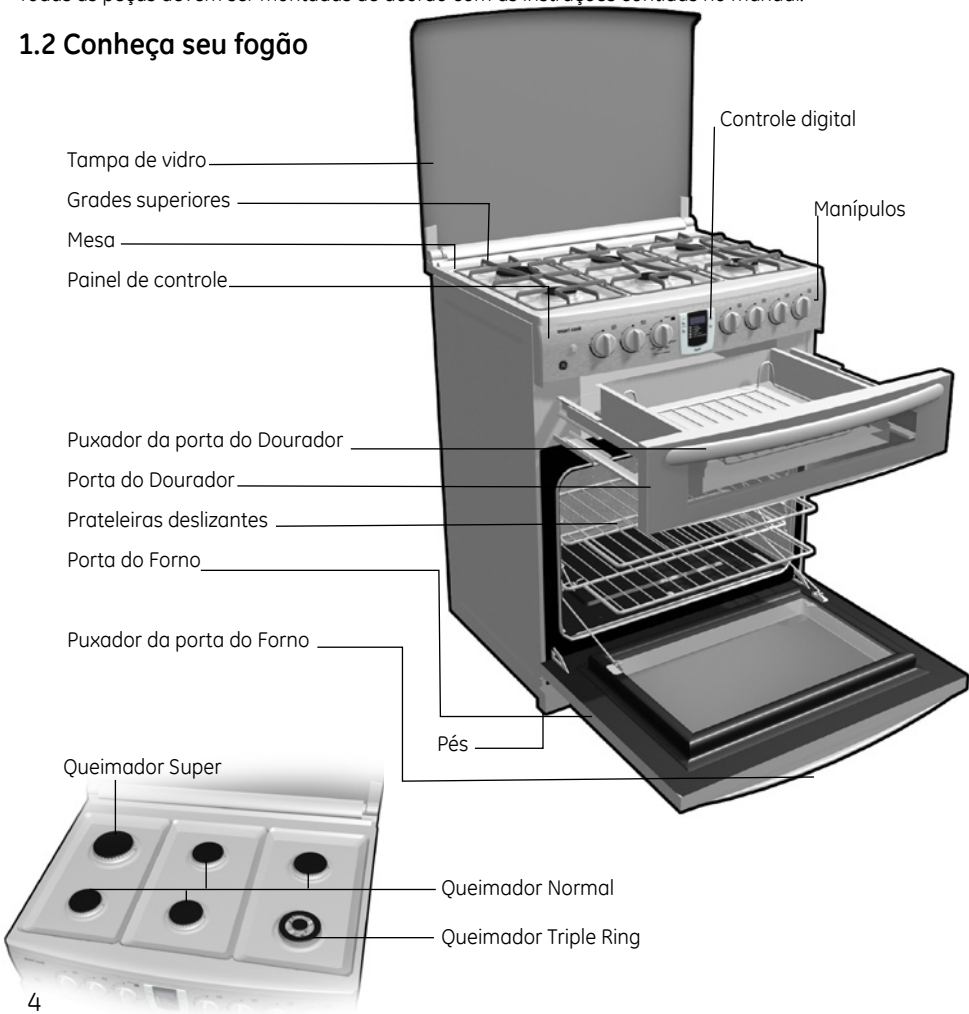
No interior do forno você encontrará os seguintes acessórios:

- Adaptador da mangueira de gás;
- Manual de instruções;
- Lista da rede de serviços autorizados GE;
- Queimadores da mesa;
- Grades superiores;
- Prateleira do dourador;
- Prateleiras deslizantes do forno.
- 2 parafusos plásticos

Nota

Todas as peças devem ser montadas de acordo com as instruções contidas no manual.

1.2 Conheça seu fogão



2. Instruções para Instalação

Guarde estas instruções para consultas futuras.

O Fogão deve ser instalado por um técnico da Rede de Serviços Autorizados GE.
A primeira instalação é GRATUITA, dentro do prazo de garantia.

2.1 Condições do local

Preparação

1. Remova todos os adesivos e materiais de embalagem, incluindo as películas plásticas que protegem algumas partes do fogão. Por exemplo: a mesa de aço inoxidável.
Sugerimos reciclar as embalagens de papelão em locais destinados a essa finalidade.
2. Remova os acessórios enviados no interior do forno.

Atenção

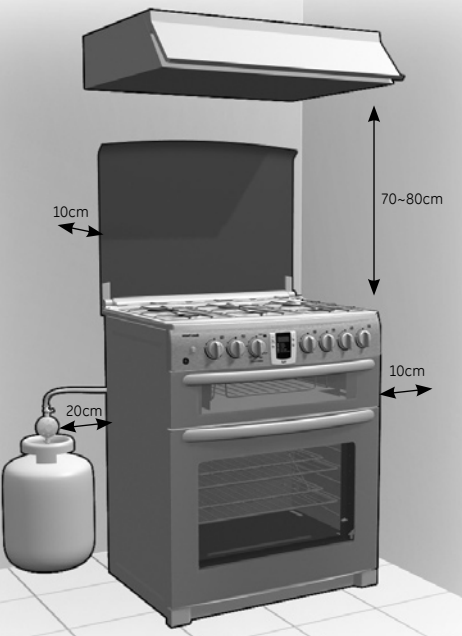
- Nunca instale o seu fogão sobre um tapete ou qualquer outro material inflamável.
- Evite instalar armários sobre o fogão a uma distância menor do que a especificada.

Localização

Não instale seu fogão em locais expostos a fortes correntes de ar.
Se o fogão estiver próximo de uma porta ou janela, procure mantê-las fechadas enquanto usar o fogão.

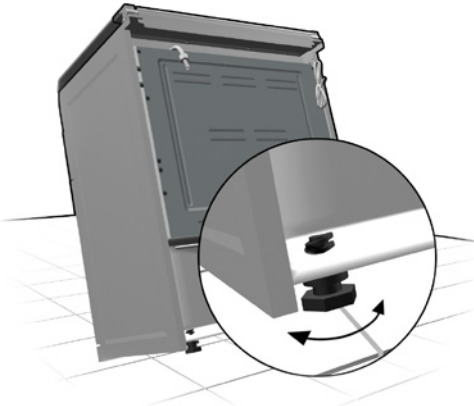
Dimensões e distâncias mínimas

No esquema abaixo, são apresentadas as distâncias mínimas necessárias para a instalação do fogão. Essas dimensões devem ser respeitadas.



2.2 Ajuste do nível

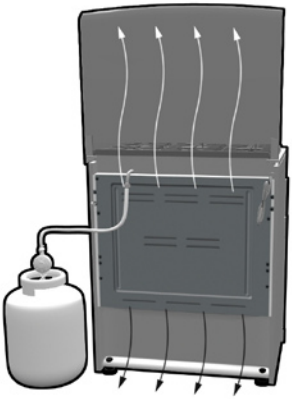
Antes de ligar o gás e a eletricidade, recomendamos ajustar o nível do fogão para um funcionamento adequado, pois caso contrário, irá prejudicar o assado de massas, pães e bolos, feitos no forno, assando mais de um lado do que do outro.



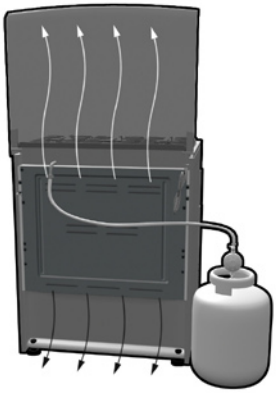
Seu fogão possui dois parafusos para ajuste do nível, localizados na sua parte traseira. Caso o fogão não esteja nivelado, com a ajuda de outra pessoa, incline o fogão para a frente e gire os parafusos até atingir a altura desejada.

Para facilitar o nivelamento, existe a opção de instalar dois parafusos plásticos (acessórios) na parte frontal do produto.
Com a ajuda de outra pessoa, incline o fogão para trás, encaixe os parafusos nos furos da base inferior frontal e gire os parafusos até atingir a altura desejada.

2.3 Alimentação com gás GLP - Botijão e acessórios de ligação



Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados.
Utilize, na ligação do gás (GLP), mangueira reforçada de plástico (PVC), com a gravação NBR 8613 e com indicação do prazo de validade.
A mangueira de gás, bem como o botijão, deve ficar do lado da entrada de alimentação de gás, com espaçamento adequado para abrir e fechar a alimentação do gás (veja figura à esquerda).

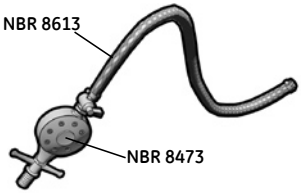


Caso isso não seja possível, a mangueira reforçada de plástico (PVC) acima indicada, poderá passar pela parte de trás do fogão desde que afastada da saída de ar quente, localizada na parte superior da capa traseira de proteção (veja figura à direita).

Use sempre um regulador de pressão de gás adequado ao botijão, pois a ausência do mesmo irá causar excesso de pressão com um conseqüente vazamento de gás, o que pode causar um incêndio. Feche o regulador de pressão de gás quando não for usar o fogão por longo tempo.

2.4 Alimentação com gás natural (de rua) ou GLP encanado

Lembre-se que é obrigatório o uso de mangueira metálica para gás natural (de rua) conforme norma ABNT NBR 14177; utilize também mangueira metálica para gás GLP encanado (ponto fixo na parede).



2.5 Ligação do gás

A ligação do gás deve ser feita por um técnico da Rede de Serviços Autorizados GE.
A primeira instalação é GRATUITA, dentro do prazo de garantia.

- Evite lugares úmidos ou com correntes de ar.
- Siga todas as Instruções de Segurança na instalação do fogão.
- Deixe como espaçamento mínimo as medidas indicadas na página 5.
- Caso o fogão seja instalado sobre uma base plana e nivelada, assegure-se de que tomou todas as medidas necessárias para evitar que o fogão possa se deslocar dessa base causando acidentes.
- Utilize abraçadeiras para fixar a mangueira de gás no fogão e no regulador de pressão instalado ao botijão. Certifique-se de que a mangueira não fique dobrada impedindo o fluxo do gás para o fogão.
- Instale somente um fogão para cada botijão de gás; se possível coloque o botijão fora da cozinha.
- Terminada a ligação do gás verifique se não há vazamento com uma esponja com espuma de sabão. Nunca use chama ou faísca para essa finalidade.
- Os fogões GE são produzidos originalmente para uso de gás engarrafado (GLP). Para transformar para gás natural (GN), recorra a um Posto da Rede de Serviços Autorizados GE próximo de sua casa, responsável pela referida transformação. A primeira transformação, dentro do prazo de garantia, é gratuita.

Importante

O seu fogão Smart Cook Digital não poderá ser utilizado / convertido para gás NAFTA.

Atenção

- Não use chamas para detectar vazamentos de gás.
- Ao mover o fogão, evite que a mangueira de gás seja dobrada ou estrangulada, para evitar vazamentos.
- Certifique-se de que não haja quaisquer materiais combustíveis, gasolina e outros vapores ou líquidos inflamáveis junto ao fogão.

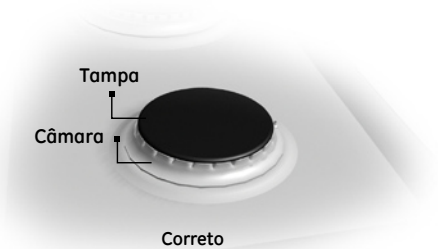
2.6 Ligação elétrica

• Este fogão foi projetado para trabalhar com uma tensão nominal de 127 V ou 220 V (dependendo do modelo) e 60 Hz.
• Verifique se há uma tomada adequada e aterrada, confirmada por um eletricista habilitado.
• Antes de usar a tomada para ligá-lo, verifique se ela está corretamente aterrada e protegida por um disjuntor ou fusível de 15 A para 127V ou 10 A para 220V.
• Não ligue qualquer outro equipamento na mesma tomada.
• O cabo de alimentação não deve estar torcido e recomendamos não encostar na parte traseira do fogão.
• Caso uma extensão seja necessária, use um cabo com as mesmas características do cabo de alimentação.
• Nunca corte ou elimine o pino de aterramento da tomada.

2.7 Instalação dos queimadores

Verifique se o queimador e a tampa estão bem colocados, de acordo com o esquema.
As tampas esmaltadas são colocadas sobre a câmara e deverão estar centralizadas.
Antes de utilizar o seu fogão, certifique-se de que os queimadores estão corretamente instalados.

Errado



Correto

Queimadores Triple Ring

Seu fogão conta com um queimador Triple Ring, recomendado para a cocção uniforme dos alimentos, bem como para panelas grandes.

As seguintes observações deverão ser consideradas para o funcionamento correto do queimador:

• Antes de acender este queimador verifique se as duas tampas estão bem posicionadas.
• A parte esmaltada das tampas deverá estar virada para cima.
• Mantenha o queimador livre de gorduras ou sujeiras, evitando deixar resíduos de produtos de limpeza sobre a sua base inferior, já que isso poderá provocar obstruções e um mau funcionamento do queimador.

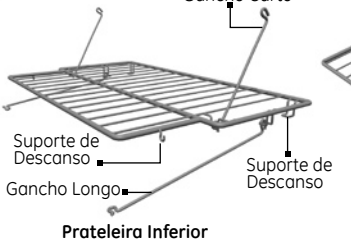
Importante

Este queimador não opera na falta de energia elétrica.

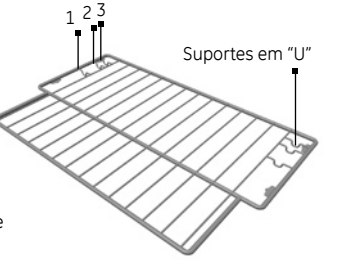
2.8 Instalação das Prateleiras Deslizantes

Desmontagem da prateleira:

1. Abra a porta do forno e retire todos os acessórios de seu interior.
2. Solte os dois ganchos longos da trava localizada no batente interno da porta.
3. Coloque as pontas dos ganchos longos, nos suportes de descanso, localizados nas extremidades da prateleira inferior.
4. Solte os ganchos curtos que estão fixados na prateleira superior e insira as pontas nos suportes de descanso localizados na parte posterior da prateleira.
5. Retire as prateleiras do forno.



Prateleira Inferior



Prateleira Superior

Montagem da prateleira do forno:

1. Em primeiro lugar, instale a prateleira inferior, que sempre deverá permanecer na posição mais baixa (nível A) - **figura 1**.
2. Introduza as pontas dos ganchos longos nas travas localizadas no batente interno da porta.
3. Instale a prateleira superior que contém três suportes em "U" na posição desejada (B, C ou D) - **figura 1**.
4. Alinhe a prateleira superior com a inferior, pela parte frontal, conforme mostra a **figura 2**.
5. A prateleira superior poderá ser ajustada em níveis diferentes. A instalação deverá ser feita da seguinte forma:

- Para o Nível B, deve-se colocar o gancho curto no suporte em "U" com o número 3.
- Para o Nível C, deve-se colocar o gancho curto no suporte em "U" com o número 2.
- Para o Nível D, deve-se colocar o gancho curto no suporte em "U" com o número 1.

6. Feche a porta do forno e verifique se o sistema está bem posicionado e se funciona corretamente.

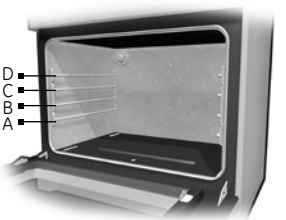


Figura 1

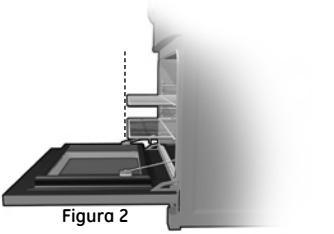
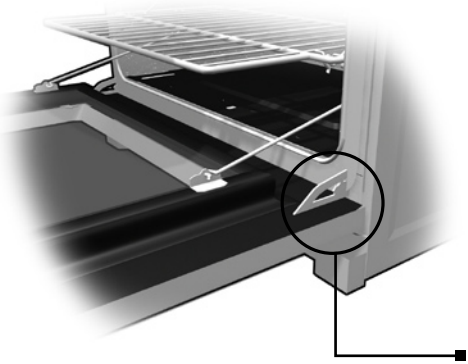


Figura 2

Posição B

Posição C

Posição D



2.9 Porta do forno

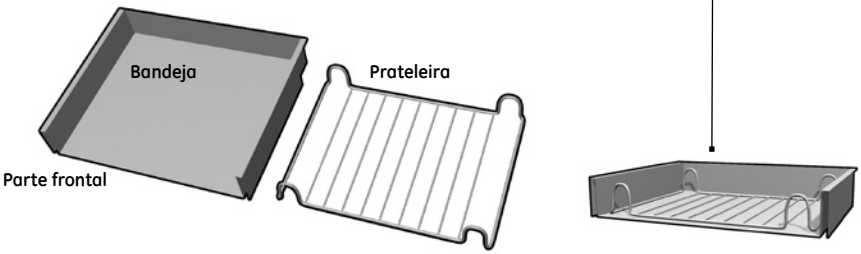
A porta do forno é removível para permitir um melhor acesso ao interior do fogão. Para retirá-la, abra completamente a porta, remova os ganchos das prateleiras deslizantes e com as duas mãos desloque os ganchos das dobradiças para frente, certificando-se de que fiquem fixas, levantando a porta ligeiramente. Com as duas mãos, levante a porta até sentir que ela sai facilmente e puxe-a para cima. Para recolocá-la, centralize os braços das dobradiças nas ranhuras inferiores do batente metálico e mova os ganchos para trás para fixar o mecanismo.

Tome cuidado para não colocar as mãos entre as dobradiças e a estrutura do forno, uma vez que poderão voltar violentamente e prender os seus dedos.

2.10 Instalação da Bandeja do Dourador

Para a sua segurança, NÃO guarde qualquer tipo de utensílio no Dourador.
Retire a bandeja e a prateleira do Dourador.
Remova as fitas. Coloque novamente ambas as peças no compartimento do Dourador e verifique que a parte frontal da bandeja seja a que não possua a aba frontal.

Sempre utilize a prateleira do dourador na posição indicada abaixo.



3. Funcionamento

3.1 Segurança

Para sua segurança, leia todas as instruções antes de usar o seu fogão GE. Guarde-as para quaisquer consultas em uso futuro.

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as providências a seguir:
1. Feche o regulador de pressão de gás no botijão.
2. Não acenda qualquer tipo de chama.
3. Não mexa em interruptores elétricos.
4. Abra as janelas e as portas, permitindo maior ventilação do ambiente.
5. Caso o vazamento seja no botijão retire-o e leve-o para um local aberto e bem ventilado; chame o distribuidor de gás.
6. Se o fogão é abastecido com gás de rua ou GLP encanado, feche imediatamente os registros de abastecimento; chame a companhia de gás responsável.
7. Chame a assistência técnica para verificar o problema.

Lembre-se: o gás GLP é pesado (fica no nível do chão) e é asfixiante. O gás natural é mais leve que o ar (sobe em relação ao chão), e também é asfixiante.

Para evitar risco de choque elétrico e danos pessoais

• Adote as medidas de precaução e siga as instruções descritas neste Manual.
• Utilize este fogão para as funções como descritas neste Manual.

Cuidados com as crianças

• Após desembalar o produto, mantenha o material de embalagem fora do alcance principalmente de crianças.
• Não permita que seu fogão seja manuseado por crianças, mesmo estando desligado.
• Não permita que uma criança suba ou sente sobre a porta do fogão, quando esta estiver aberta pois as temperaturas em várias partes do fogão são altas podendo causar queimaduras.
• Utilize sempre panelas com base plana com os cabos para o interior da mesa, evitando que as crianças os puxem.
• Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância se o forno estiver quente ou em funcionamento.

Cuidados com alimentos e utensílios

• Esquente os alimentos com as embalagens abertas, pois nas totalmente fechadas, o calor aumenta a pressão interna, podendo causar acidente.
• Para manusear ou retirar os alimentos do forno, utilize luvas térmicas de proteção.
• Nunca deixe panos ou materiais inflamáveis sobre a tampa de vidro durante o uso do fogão.
• Ao utilizar óleo ou gordura nas frituras, o cuidado deve ser maior, pois os mesmos são inflamáveis. Evite acumular líquidos gordurosos na mesa ou em outras partes do fogão.
• Não armazene utensílios no fogão principalmente os que apresentem resíduos ou grande quantidade de óleo ou gordura. Não coloque ou guarde, no Dourador, panela com óleo e utensílios de cozinha.
• Não utilize panelas com base em anel ou base convexa apoiada nas trempes, por meio de anel.

Cuidados com vazamentos

• Nunca use chamas ou faísca para localizar vazamentos de gás, o que pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão.
• Na falta de energia elétrica, certifique-se de que nenhum queimador (boca) esteja aberto antes de usar um fósforo para acender a chama.

Cuidados na manutenção

• Jamais limpe o seu fogão com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, thinner, varsol, solventes, ou com produtos químicos ou abrasivos como detergentes, ácidos ou vinagres. Além disso mantenha esses produtos afastados do seu fogão pois podem provocar incêndio.
• Antes de substituir uma lâmpada queimada, os queimadores do fogão devem estar fechados e o cabo de força deve ser desconectado da tomada elétrica. Assim você evitará o contato com filamentos elétricos, pois há casos em que a lâmpada se rompe durante a substituição. Substitua a lâmpada por outra própria para fogões (40 watts), verificando a voltagem da rede local.
• Se o cabo de força está danificado, ele deve ser substituído pelo Serviço Autorizado GE a fim de evitar riscos.

Em caso de fogo, desligue todos os botões e o regulador de pressão; abafe as chamas colocando uma tampa de panela, pano molhado ou jogando sal. Nunca jogue água pois, em contato com a gordura quente, ela se espalha, podendo causar queimaduras.

Tenha sempre a mão os produtos de primeiros socorros para atender eventuais acidentes por queimaduras. Consulte um manual de primeiros socorros para agir nesses casos.

Atenção

• Durante o uso do fogão, este se torna quente. Tome as precauções para evitar qualquer contato com elementos de aquecimento.
• A instalação, regulagem, modificação ou manutenção incorreta pode provocar danos e acidentes, portanto a primeira instalação é GRATUITA, dentro do prazo de garantia, e deve ser feita por um técnico da Rede de Serviços Autorizados GE.

3.2 Tampa de vidro

Antes de usar o seu fogão, verifique se os botões estão na posição desligado.
Levante a tampa, ela deverá ficar na posição aberta sem que seja necessário segurá-la.
Esta tampa não foi projetada para cozinhar sobre ela.

Atenção

Levante a tampa sempre que utilizar os queimadores superiores, bem como o forno e o Dourador.

3.3 Acendimento superautomático dos queimadores da mesa (Super e Normal)

Certifique-se que o produto estaja conectado adequadamente ao gas e a rede elétrica.
Levante a tampa de vidro e, em seguida, certifique-se que todos os queimadores estão corretamente instalados. O mau encaixe pode provocar dano ao queimador e/ou prejudicar seu desempenho.

Nunca toque nas velas, pois poderá provocar choque elétrico.
Empurre o botão e gire-o no sentido anti-horário, até a posição de acendimento.
Se ouvirá o ruído característico do eletrodo do queimador.
Depois que o queimador acender, gire o botão para regular o tamanho desejado da chama.

Se o queimador não acender, repita a operação pressionando o botão e segure por mais tempo (aproximadamente 5 segundos).

Ao acionar o botão, os eletrodos serão acionados automaticamente em todos os queimadores. Esta é uma operação normal.

3.4 Acendimento superautomático do queimador Triple Ring

Deve-se obrigatoriamente levantar a tampa de vidro.
Pressione o botão do queimador Triple Ring contra o fogão, girando para a esquerda até a posição alta, e acione a tecla de acendimento automático do painel até o surgimento da chama e mantenha o botão pressionado por 5 segundos. Se a chama se apagar, repita a operação.

Atenção

- Antes de acender os queimadores, retire todos os materiais de embalagem que protegem o fogão.
- O funcionamento de todos os queimadores e do forno deverá ser revisto depois que o fogão e a ligação do gás forem devidamente examinados quanto a vazamentos.

3.5 Acendimento manual dos queimadores da mesa

Caso haja falta de energia elétrica, você poderá acender os queimadores da mesa aproximando um fósforo aceso do queimador. Depois gire o botão, com cuidado, até a posição "max".
Tome cuidado ao acender o seu fogão dessa forma.
Os queimadores que estiverem acesos antes da falta de energia elétrica continuarão funcionando normalmente até que sejam desligados, exceto o queimador Triple Ring que se apagará e não funcionará na falta de energia elétrica.

3.6 Forno

A distribuição de calor é uniforme, mas devem-se seguir algumas instruções básicas para tirar o máximo proveito do forno:

1. Faça um pré-aquecimento ligando o forno na temperatura máxima por 15 minutos, antes de colocar o alimento.
2. Evite abrir constantemente a porta do forno. Acompanhe o assado através do visor panorâmico, com a luz interna acesa. Assim, você economiza tempo, gás e garante um bom cozimento do alimento.
3. Posicione a fôrma ou assadeira na parte central do forno. Não a encoste no fundo ou nas laterais do mesmo. Deixe uma distância de aproximadamente 5cm. Desta forma, a corrente de calor circulará por todo o forno.
4. Não coloque sobre a grade, papel alumínio ou quaisquer outros que impeçam a circulação do ar quente no forno.
5. Assegure-se de que o fogão está sobre superfície plana e nivelada caso contrário isso pode prejudicar o assado de massas (escoamento da massa). Exemplo: bolo cresce mais de um lado.

3.7 Acendimento do forno com sistema de segurança

1. Verifique se a energia elétrica está ligada e que o botão está na posição desligado.
2. Abra a porta do forno.
3. Aperte o botão do forno, se ouvirá o ruído do eletrodo.
4. Gire o botão no sentido anti-horário, mantendo o botão pressionado na posição de chama máxima.
5. Mantenha o botão pressionado até o fim e espere que o forno se acenda; posteriormente, continue pressionando por mais 5 segundos. Solte o botão e regule a temperatura desejada.
6. Observe se a chama se mantém acesa pelo orifício central do forno; caso contrário, retorne ao passo 2.
7. O termostato se encarregará de manter a temperatura interna sempre constante.

Atenção

• Possivelmente, quando usar o forno pela primeira vez, pode-se perceber um odor estranho. Esse odor é normal durante as primeiras vezes.

• Enquanto o forno se aquece, a temperatura no seu interior mudará e, conseqüentemente, pode-se formar gotas d'água no vidro da porta, isso é normal. Para evitar que isso ocorra, abra a porta durante o primeiro minuto de aquecimento para deixar sair o ar úmido.

3.8 Controle Eletrônico

Modelo Smart Cook Digital
Conta com visor digital, 4 botões e 5 indicadores luminosos.

Botões de operação:
LUZ: Iluminação do forno
FUNÇÃO: Funções disponíveis
+ e **–:** Níveis

As funções são:
RELÓGIO
DOURADOR
ALARME
PROG. FORNO: Forno programável
PROG. TRIPLA CHAMA: Queimador programável

3.9 Iluminação do forno

O botão da iluminação do forno aciona apenas a lâmpada localizada no interior do forno.
A iluminação do forno será acesa apertando-se o botão LUZ, e se apagará apertando-se novamente esse botão. Após 5 minutos, a iluminação do forno será desligada automaticamente, para economizar energia.

Atenção

A iluminação do dourador somente será acesa quando for escolhida a função DOURADOR.

3.10 Relógio

No visor, o relógio do fogão exibirá "12:00" e o indicador luminoso da palavra RELÓGIO permanecerá aceso até o momento em que outro botão for pressionado.
Para ajustar o horário, é necessário apertar o botão "+" para aumentar o valor dos minutos.
Com o botão "-", o valor dos minutos será reduzido. Quando esse valor chegar a zero, o dígito da hora passará ao valor imediatamente inferior.

Atenção
O relógio é do tipo 12 horas.

3.11 Dourador

Para selecionar a função DOURADOR deve-se apertar o botão FUNÇÃO até ficar sobre a respectiva função, na qual o indicador luminoso ficará aceso.
Na seqüência, o visor digital exibirá a mensagem OFF, ou seja, desligado.
Para escolher outro nível, aperte o botão "+" ou "-".

Notas
•Se, após 10 segundos, não for apertado o botão "+ ou "-", essa informação será perdida e será necessário ativá-la novamente com o botão FUNÇÃO.
•A primeira vez que o dourador for usado, pode-se sentir um odor estranho e observar um pouco de fumaça; isso é normal.

A função DOURADOR conta com os seguintes níveis:

Descongelar

Aquecer pratos

Manter alimentos quentes

Dourar e gratinar

Cozinhar alimentos

GUIA	NÍVEL	USO	TEMP	NÍVEL	USO	TEMP
CONTROLE DIGITAL	DEFR	DESCONGELAR	55°C	GRA	GRATINAR / DOURAR	190°C
	PLA	ESQUENTAR PRATOS	65°C	COO	COZINHAR ALIMENTOS	190°C
	FOOD	MANTER AQUECIDO	90°C	OFF	DESLIGADO	

Ao finalizar qualquer desses níveis, surgirá no visor digital a mensagem END e um alarme sonoro indicará o término do nível. Esse alarme poderá ser cancelado ao apertar qualquer tecla.

Para desligar o Dourador utilize os botões "+" ou "-" até aparecer a sigla OFF no visor.

3.12 Alarme

Para programar o Alarme, aperte o botão FUNÇÃO e o visor exibirá zeros.
Com as teclas "+" e "-" você poderá alterar o tempo para programar o alarme sonoro.
O controle indica o tempo restante de forma regressiva.
Se o tempo for menor do que 1 hora, os minutos aparecerão no visor, na posição das horas, e os segundos na dos minutos.
Quando terminar o tempo programado, haverá um som indicando o final do alarme que será desligado ao se apertar qualquer botão.
O alarme não desligará automaticamente. Algum botão deverá ser pressionado para que o alarme desligue.
O controle deverá retornar automaticamente ao modo de relógio depois de 5 segundos, se nenhuma tecla for apertada.

Atenção

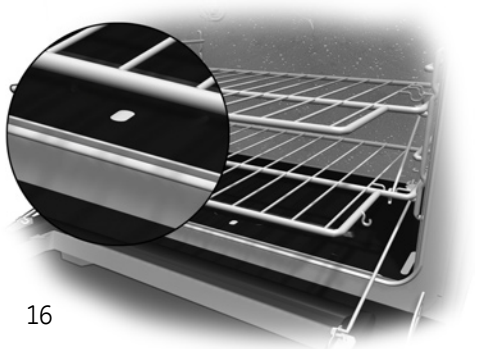
A programação do alarme é do tipo 24 horas.

3.13 Forno Programável (PROG. FORNO)

O tempo que o forno permanece aceso poderá ser programado quando estiver no modo PROG. FORNO. Se o modo de operação não estiver ativado, será necessário apertar a tecla FUNÇÃO até que o indicador luminoso junto à palavra PROG. FORNO se acenda.

Exceto no caso em que algumas funções estejam ativadas, os indicadores luminosos dessas funções ficarão piscando até que essa função seja desativada, novamente escolhida por você ou finalizada a operação.

Uma vez ativada a função PROG. FORNO, o visor exibirá zeros. Usando os botões "+" e "-", você poderá alterar o tempo máximo de funcionamento do queimador do forno. A tecla "+" aumentará o valor dos minutos em uma unidade e "-" o reduzirá em uma unidade.



3.14 Acendimento manual para o forno

Deve-se obrigatoriamente levantar a tampa de vidro.
Pressione o botão do queimador do forno, girando-o para a esquerda, até a posição alta e coloque o fósforo já aceso através do orifício no chão do forno. Mantenha o botão pressionado por 5 segundos.

Atenção

• Caso nenhum botão seja apertado após 5 segundos, o controle voltará automaticamente ao modo RELÓGIO.

• Quando algum tempo for inserido no controle, ele indicará o tempo remanescente de forma regressiva. O tempo máximo de programação é de 2 horas. Se o tempo for menor que 1 hora, os minutos serão indicados na posição das horas e os segundos, na posição dos minutos no visor.

• Quando o tempo escolhido chegar ao fim, o queimador do forno será desligado. Assim, você deverá voltar o botão à posição desligado antes de usar o forno novamente.

• No final da programação, o controle emitirá um som de término, que deverá ser desligado ao apertar qualquer tecla e o controle retornará ao modo RELÓGIO.

Nota

Para cancelar a função do Forno Programável (PROG. FORNO), faça com que o tempo chegue a zero, apertando o botão "-", e espere 5 segundos para retornar à função RELÓGIO. O forno permanecerá aceso até ser desligado manualmente.

No caso de falta de eletricidade, você poderá usar o queimador do forno sem qualquer problema; a função do forno programável será cancelada e apagada, você terá que desligar o forno de forma manual.

3.15 Queimador Programável (PROG. TRIPLA CHAMA)

O queimador programável localiza-se na parte frontal da mesa superior, à direita e é do tipo Triple Ring.

Para ativar essa função, em primeiro lugar, acenda o queimador girando o botão no sentido anti-horário e mantenha-o pressionado por 5 segundos.

No controle digital, aperte o botão FUNÇÃO até que o indicador luminoso, junto à palavra PROG. TRIPLA CHAMA acenda, apagando os demais indicadores. Exceto no caso de algumas funções estarem ativas. Nesse caso, os indicadores luminosos dessas funções ficarão piscando até que essa função seja desativada ou novamente escolhida por você.

Ativada, a função no visor será exibida com zeros. Usando-se os botões "+" e "-", você poderá modificar o tempo máximo de funcionamento do queimador superior frontal direito. Com a tecla "+" se aumentará o valor do dígito de minutos em uma unidade com "-" o seu valor será reduzido em uma unidade.

O controle regressará automaticamente ao modo de relógio depois de 5 segundos, sem que qualquer tecla seja apertada.

Caso algum tempo tenha sido informado, o controle deverá indicar o tempo remanescente de forma regressiva. O tempo máximo de programação é de 2 horas. Se o tempo for menor do que 1 hora, os minutos serão indicados na posição das horas e os segundos, na dos minutos, no visor.

Quando o tempo escolhido chegar ao fim, o queimador superior será desligado. Assim, você terá que voltar o botão à posição de desligado antes de usar o queimador novamente.

Atenção

• No final da programação, o controle emitirá um som de término, que deverá ser desligado ao apertar qualquer tecla e o controle retornará ao modo RELÓGIO.
• No caso de falta de energia elétrica, o queimador se apagará imediatamente e não poderá ser utilizado.

4. Manutenção

4.1 Limpeza geral do fogão

Antes de iniciar a limpeza do fogão, verifique se a tomada elétrica está desligada.
Para a limpeza das partes esmaltadas e do inox, use um pano umedecido ou esponja não abrasiva (sem fios de palha de aço) e sabão ou detergente neutros (exemplo: sabão de coco). Não deixe a água secar ou evaporar diretamente sobre a mesa inox, enxugue-a imediatamente com um pano seco e macio, evitando manchas na mesa provocadas pelo excesso de cloro na água.

Atenção

• Na limpeza da mesa inox, do painel e partes laterais, use apenas água e sabão ou detergente neutros. O álcool pode danificá-los.
• Não utilizar equipamentos de alta pressão e vapor, bem como não aplicar jatos de água sobre o produto.
• A vedação do forno NÃO deve ser removida para limpeza, pois isso pode danificar o produto.

Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do fogão.

Nunca utilize produtos de limpeza contendo materiais abrasivos; isso danificará as instruções serigráficas e a pintura do fogão.

A colocação dos queimadores e suas tampas ainda quentes na água fria poderá provocar o seu empenamento. Para lavá-los, deixe-os esfriar.

Muito cuidado quando estiver limpando a mesa sem os queimadores; não deixe cair fiapos ou detritos nos condutores de gás. Não esqueça de colocar todos os queimadores corretamente.

Não use soda cáustica ou algum produto que a contenha, uma vez que poderá danificar seriamente o acabamento.

Limpe o painel de controle após qualquer alimento ter sido derramado e após usar o forno.

Botões

Os botões podem ser removidos para facilitar a sua limpeza.
1. Verifique se o botão está frio e remova-o.
2. Use água e sabão neutro.
3. Escorra-os e seque-os antes de reinstalá-los.

Notas

• Nunca lave os botões do fogão quando estiverem quentes.
• Evite o uso de esponjas abrasivas, no seu lugar use esponjas sintéticas.
• Nunca deixe os botões de molho em água.

Grades superiores

As grades devem ser lavadas regularmente e, principalmente, depois de derramar qualquer alimento; entretanto, espere até que a temperatura diminua. Lave-as com água quente e sabão, enxágüe com água limpa, seque-as com um pano, não as coloque molhadas no fogão. Para remover resíduos de alimentos queimados, deixe-a de molho em uma solução de água com um líquido de limpeza suave. Utilize sabão líquido sem abrasivos.

Queimadores superiores

Os orifícios dos queimadores do seu fogão devem ser mantidos limpos para garantir um bom acendimento e uma chama uniforme. Limpe-os periodicamente e, principalmente, depois de derramar qualquer alimento, que poderá obstruir esses orifícios.

Para limpar de maneira eficiente os queimadores do seu fogão, só são necessários água e sabão, que deverão ser aplicados usando uma esponja macia. Os produtos de limpeza que contêm soda cáustica (hidróxido de sódio) mancharão os queimadores, por isso não recomendamos seu uso.

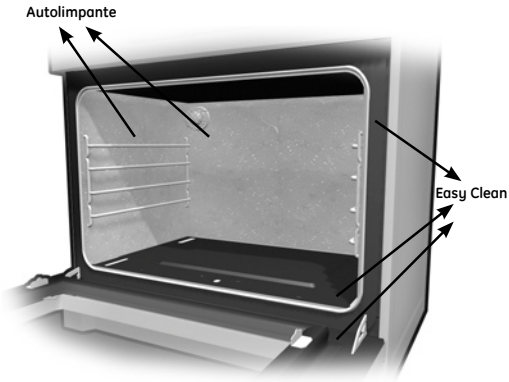
Bandeja e Prateleira do Dourador

Para limpar a bandeja e a prateleira do Dourador, use um sabão líquido sem abrasivos. Evite o uso de esponjas duras.

Após lavar a bandeja, seque imediatamente toda a superfície, para evitar manchas.

Easy Clean (Esmalte de fácil limpeza)

Easy Clean consiste num esmalte anti-aderente que impede a gordura de ficar aderida ao forno, facilitando sua remoção. Dessa forma, quando são feitos assados, os escorrimentos ou pingos de gordura no lado interno da porta do forno e no fundo móvel serão limpos com facilidade. O Easy Clean é aplicado em toda a área do forno, onde não houver o autolimpante, ou seja, na porta e no fundo móvel do forno.



Forno autolimpante

O forno autolimpante tem um revestimento com esmalte especial de porcelana. Este revestimento não é tóxico, não libera odores que possam alterar o sabor dos alimentos e não interfere na qualidade e tempo de cozimento. A combinação da textura e os agentes oxidantes do esmalte auxiliam a dissipação da gordura durante todo o tempo em que o forno estiver funcionando. Assim, o processo de limpeza é contínuo e as manchas de gordura, gradualmente, são quimicamente rompidas e volatizadas.

Cuidados com o forno autolimpante

Se ocorrer, por acidente, grande concentração de gordura nas paredes internas do forno com revestimento auto-limpante, devido ao derramamento direto do óleo, recomenda-se uma limpeza manual. Proceda da seguinte forma:

1. Retire as grades. Aqueça o forno, na graduação de chama alta, por aproximadamente 2 a 3 minutos para amolecer os resíduos de gordura; após esse período desligue o forno, certifique-se de que a temperatura no interior do forno esteja suportável antes de iniciar a limpeza, para evitar riscos de queimaduras e remova o excesso de gordura com um pano úmido ou esponja macia.
2. Com uma esponja macia embebida em água e amoníaco (1 parte de amoníaco para 3 de água), amoleça os resíduos de gordura.
3. Enxágüe o forno, pressionando com uma esponja embebida em água fria.
4. Enxugue muito bem com um pano macio.
5. Aconselhamos ligar o forno, por 10 minutos na posição máxima para a secagem interna.

Atenção

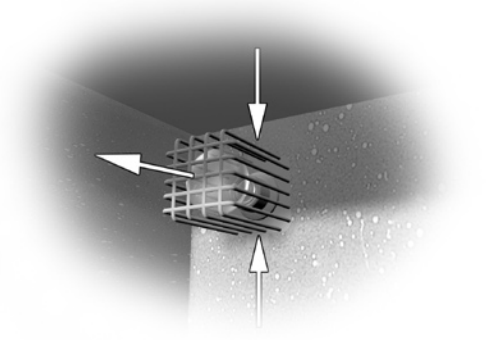
• Recomendamos o preparo alternado de pratos gordurosos (carne) e não gordurosos (bolos) para não ocorrer acúmulo de gordura no forno autolimpante.
• Não raspe a superfície com uma faca, pois pode danificar o acabamento de forma permanente.

4.2 Substituição da lâmpada do forno e do Dourador

Para evitar choque elétrico, ao trocar ou limpar a lâmpada assegure-se de que a energia elétrica que a alimenta esteja desligada.

Para trocar a lâmpada do Dourador primeiramente, remova a bandeja.

Através do espaço livre, retire o protetor da lâmpada pressionando a sua parte inferior e superior, desencaixando-o dos furos triangulares (vide flechas na figura ao lado), troque a lâmpada e recoloque-o pressionando novamente as partes superior e inferior.



Para trocar a lâmpada do forno, realize o mesmo procedimento.

5. Recomendações para cozinhar no forno

5.1 Posição dos alimentos no forno

Notas

• As posições da prateleira são indicadas de baixo para cima, A, B, C e D.

• A maioria dos alimentos cozinha melhor no centro do forno (Posição da Prateleira C).

• Os alimentos maiores cozinham melhor na parte média/baixa do forno (Posição da Prateleira B).

• Não se recomenda utilizar a Posição da Prateleira A.

Alimento	Posição da prateleira	Tempo
Biscoitos	D,C	Os indicados pela receita
Bolos	C,B	
Tortas	C	
Pães	C	
Massas	C	
Carnes e pescados (pequenos)	C	
Carnes, peças grandes, como peru ou pernil	B	

6. Recomendações para cozinhar no Dourador

6.1 Funcionamento do Dourador

Importante

Assegure-se que os recipientes utilizados no Dourador resistam às temperaturas geradas no interior do mesmo.

Descongelamento

Esta função serve para descongelar alimentos / embalagens pequenas de alimentos com um peso menor que 1,0 kg.
Recomendamos colocar um recipiente que seja capaz de conter os líquidos liberados pelos alimentos durante o seu descongelamento.

Atenção

- Não descongele alimentos com peso ou tamanho maior que o recomendado.
- Vigie o grau de descongelamento do alimento.
- Prepare os alimentos logo depois de descongelá-los.

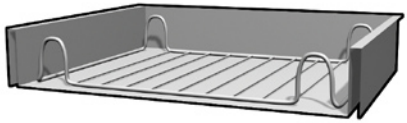
O tempo de descongelamento varia de acordo com o tipo/tamanho dos alimentos.

Exemplos:

Alimento	Tempo de descongelamento
Corte de carne (400 g)	1,5 - 2,0 horas
Peito de frango (600 g)	2,0 - 2,5 horas
Filé de peixe (3 pedaços 700 g)	2,5 - 3,0 horas
"Cheesecake" (500 g)	1,5 - 2,0 horas

O tempo máximo recomendado de operação para esta função é de três horas. Após esse prazo, a função será automaticamente desligada. Se você deseja usar essa função por um tempo superior a três horas, deve-se iniciar a função novamente.

Ao utilizar esta função, certifique-se que a prateleira esteja posicionada corretamente.



Aquecer pratos

Esta função serve para aquecer pratos e travessas antes de servir os alimentos, de tal forma que ao servir os alimentos, estes se manterão quentes por mais tempo.
Pratos e travessas são corretamente aquecidos em 20 - 40 minutos.

Notas

- Utilize pratos e travessas que suportem altas temperaturas, não use materiais plásticos.
- O tempo máximo de operação para esta função é de uma hora. Após esse prazo, a função será automaticamente desligada. Se você quiser usar esta função por um período maior que uma hora, deve-se iniciar a função novamente.

Manter alimentos aquecidos

Esta função serve para manter os alimentos aquecidos que foram anteriormente preparados/aquecidos. É especialmente útil para manter aquecidos aqueles alimentos crocantes que não podem ser facilmente aquecidos ou que perdem a textura ao ser aquecidos no forno de microondas.

Exemplos:

Alimento	Tempo recomendado
Empanados	30 - 45 minutos
Bifes à milanesa	30 - 45 minutos
Panquecas	30 - 45 minutos
Batatas fritas	30 minutos
Pizza	30 minutos
Tortas	30 minutos

Vigie periodicamente o alimento que se deseja manter aquecido. A maioria dos alimentos se comporta de forma adequada, se forem mantidos aquecidos durante 30 - 60 minutos. Após esse tempo eles tendem a ficar ressecados e perder a textura.

Os alimentos não crocantes que contêm molhos podem ser cobertos com papel alumínio para evitar que o molho resseque.

Alimento	Tempo recomendado
Panquecas	30 minutos
Guisados de carne ou frango	45 minutos
Espaguete	30 minutos
Peixes	30 minutos

O tempo máximo de operação para esta função é de uma hora. Após esse prazo, a função será automaticamente desligada. Se você quiser usar esta função por um período maior que uma hora, deve-se iniciar a função novamente.

Dourar e Gratinar

Esta função serve para dourar e gratinar diferentes alimentos.
O tempo para gratinar varia de acordo com tipo/quantidade dos alimentos.

Exemplos:

Alimento	Posição da prateleira	Tempo recomendado
Pão torrado	Alta/Baixa	6 - 10 minutos
Bolos	Alta/Baixa	10 - 14 minutos
Reaquecer Pizza	Alta/Baixa	10 - 15 minutos
Gratinar Espaguete	Baixa	10 - 15 minutos
Gratinar Verduras	Baixa	10 - 15 minutos
Gratinar Lazanha	Baixa	10 - 15 minutos

Notas

• Quando se preparam porções contínuas de alimento, o tempo necessário para dourar/gratinar cada porção pode variar, observe o alimento enquanto ele for dourado/gratinado para controlar o tempo necessário.
• O tempo máximo recomendado de operação para essa função é de 15 minutos. Se você quiser usar esta função por um prazo maior que 15 minutos, deve-se iniciar a função novamente.

Cozinhar/Preparar Alimentos

Esta função serve para preparar alimentos que precisem ser aquecidos e/ou gratinados.

Exemplos:

Alimento	Posição da prateleira	Tempo recomendado
Massas	Baixa	45 - 60 minutos
Panquecas	Baixa	45 - 60 minutos
Carnes	Baixa	45 - 60 minutos
Verduras gratinadas	Baixa	45 - 60 minutos

Na preparação desses tipos de pratos, o tempo de preparo será menor se o molho for adicionado quente.
Para evitar que o molho resseque, cubra o recipiente com papel alumínio.
Se desejar que o queijo fique dourado, descubra o recipiente durante os últimos 10 – 15 minutos.
O tempo máximo recomendado de operação para esta operação é de uma hora. Após esse prazo, a função será desligada automaticamente. Se você quiser usar essa função por um período maior que uma hora, deve-se iniciar a função novamente.

7. Recomendações gerais

Ao cozinhar, considere as seguintes recomendações:

1. Ao acionar um botão, verifique se o respectivo queimador está aceso.

2. Use utensílios com tamanho adequado. Evite o uso de panelas instáveis ou que possam virar facilmente.

3. Se for cozinhar com panelas de vidro, estas devem ser de material refratário.

4. Não utilize panelas com base em anel ou convexa apoiada nas grades superiores por meio de anel; esse anel pode funcionar como um elemento de retenção de calor, danificando a mesa e o queimador.

5. Tome cuidado ao pegar itens guardados em armários acima do fogão.

6. Os alimentos a serem fritos devem estar o mais seco possível.

7. Sempre aqueça o óleo devagar e o observe durante o aquecimento.

8. Quando flambar algum prato no fogão, desligue o ventilador da coifa. Se o fogão estiver localizado perto de uma janela, não use cortinas longas.

9. Sempre apague os queimadores antes de retirar as panelas do fogão.

10. Afaste qualquer material plástico dos queimadores. Esses materiais podem incendiar-se em contato com as chamas ou com as superfícies quentes do forno e provocar queimaduras.

11. Nunca use água para apagar óleo em chamas; tampouco levante uma panela cujo conteúdo esteja em chamas. Cubra-a totalmente com uma tampa que a vede bem, também poderá usar uma folha metálica, molde, etc.

12. Quando abrir a porta do forno quente, fique afastado(a) do fogão, pois o ar quente e o vapor que saem podem provocar queimaduras nas mãos, no rosto e nos olhos.

13. Ao utilizar pacotes para cozinhar ou assar (embalagens especiais de certos alimentos) no forno, siga as instruções do fabricante.

14. Nunca aqueça comida no forno utilizando recipientes sem abri-los, a pressão poderá subir e explodir o recipiente, provocando um acidente.

15. Nunca deixe que a chama de um queimador exceda as bordas das panelas.

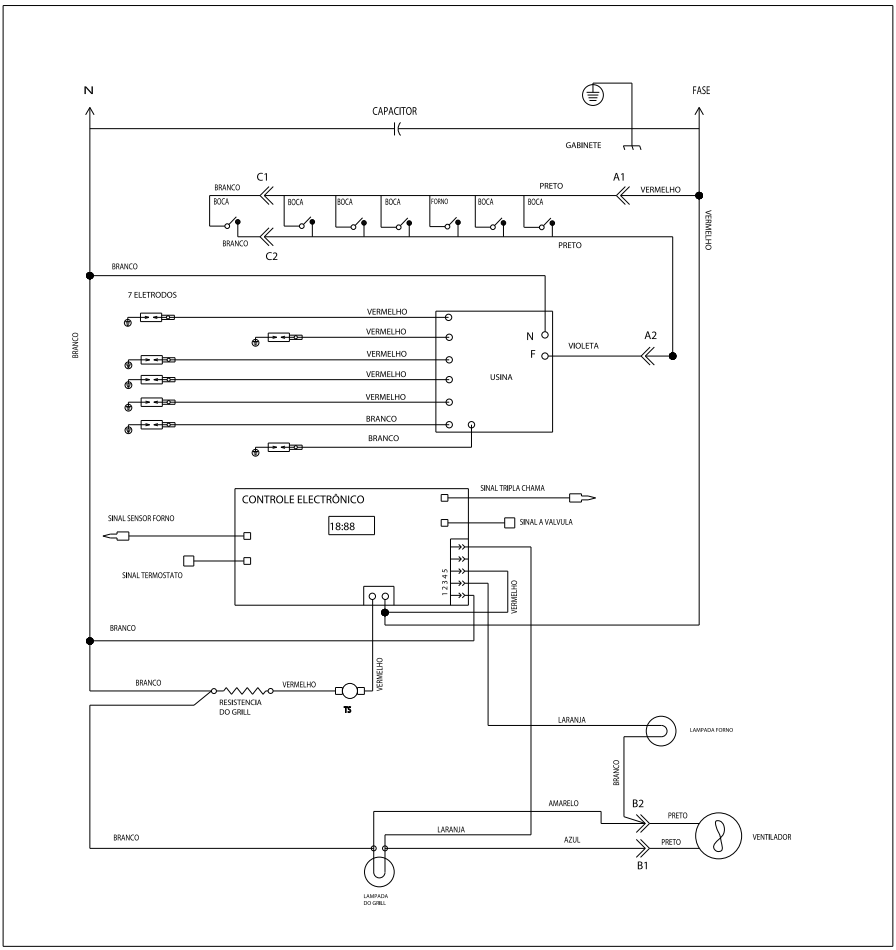
16. Óleo e gordura são inflamáveis. Nunca jogue água, pois em contato com gordura quente ela se espalha, podendo causar queimaduras. Se eles se inflamarem, desligue os botões, abafe as chamas com uma tampa de panela, pano molhado ou jogue sal.

8. Esquema elétrico

Aplica-se a todos os modelos.

Atenção

Desligue este equipamento da energia elétrica antes de efetuar qualquer reparo.



9. Diagnóstico de falhas

Antes de chamar a Assistência Técnica..

Problema	Causa provável	Solução
O forno não acende ou não funciona.	Acabou o gás da sua residência.	Verifique se outros equipamentos que utilizam gás funcionam corretamente; caso contrário, contate o seu fornecedor de gás.
	O seu fogão não está ligado à energia elétrica (conforme o modelo).	Verifique se o fogão está corretamente ligado à energia elétrica e que a alimentação elétrica seja regular.
	O botão não está na posição correta.	Leia cuidadosamente a seção de Acendimento do Forno no seu manual de operação e manutenção.
Os queimadores não acendem ou ligam.	Acabou o gás da sua residência.	Verifique se outros equipamentos que utilizam gás funcionam corretamente; caso contrário, contate o seu fornecedor de gás.
	O seu fogão não está ligado à energia elétrica (conforme o modelo).	Verifique se o fogão está corretamente ligado à energia elétrica e que a alimentação elétrica seja regular.
	O botão não está na posição correta.	Leia cuidadosamente a seção de Acendimento dos Queimadores no seu manual de operação e manutenção.
	As aberturas dos queimadores podem estar obstruídas.	Remova os queimadores e limpe as aberturas com uma escova de dente, tomando cuidado para não aumentar essas aberturas.
	O queimador pode estar mal posicionado.	Verifique a posição correta do queimador de acordo com o esquema.
	Os queimadores estão molhados.	Deixe que os queimadores fiquem completamente secos ou seque-os você mesmo; depois, tente acendê los novamente.
O relógio não funciona.	O seu fogão não está ligado à energia elétrica (conforme o modelo).	Verifique se o fogão está corretamente ligado à energia elétrica e que a alimentação elétrica seja regular.
	Houve uma interrupção no fornecimento de energia elétrica e já foi restabelecido (o relógio mostra 12:00 piscando)	Leia cuidadosamente a seção Relógio Digital no seu Manual de uso e manutenção. Caso o seu fogão possua um Queimador Programável, consulte a seção do Queimador Programável.
A iluminação do forno não acende ou não funciona.	O seu fogão não está ligado à energia elétrica (conforme o modelo).	Verifique se o fogão está corretamente ligado à energia elétrica e que a alimentação elétrica seja regular.
	A lâmpada pode estar solta.	Aperte a lâmpada rosqueando-a no sentido horário.
	A lâmpada pode estar queimada.	Troque a lâmpada por outra de 40 W.
Forte odor ao usar o forno.	Primeiras utilizações do forno.	É normal que durante as primeiras utilizações do forno, este libere um odor estranho. NÃO se trata de um problema, este odor desaparecerá com o uso.
O queimador programável não funciona.	Acabou o gás da sua residência.	Verifique se outros equipamentos que utilizam gás funcionam corretamente; caso contrário, contate o seu fornecedor de gás.
	O seu fogão não está ligado à energia elétrica (conforme o modelo).	Verifique se o fogão está corretamente ligado à energia elétrica e que a alimentação elétrica seja regular.
	Não está programado corretamente.	Leia cuidadosamente a seção do Queimador Programável no seu manual de operação e manutenção.
	Os botões do relógio não funcionam.	Não esqueça de colocar o botão na sua posição inicial antes de efetuar novamente a sua programação.
As prateleiras deslizantes não funcionam.	As prateleiras não estão colocadas corretamente.	Consulte a seção de Prateleiras Deslizantes no seu manual de operação e manutenção.

10. Especificações técnicas

Modelo Smart Cook Digital		
Cor	Inox	Inox
Código	***EG910DXZ0***	***EG910DXY0***
Medidas AxLxP (mm)		
Externas com os pés	948 x 754 x 722	948 x 754 x 722
Internas (forno)	394 x 673 x 470	394 x 673 x 470
Volume do forno(l)	120,0	120,0
Peso Bruto/líquido aprox. (kg)	86/80	86/80
Potência dos Queimadores (kW)		
Queimador Normal	2,10	2,10
Queimador Super	2,70	2,70
Queimador Triple Ring	2,30	2,30
Queimador do Forno	4,10	4,10
Resistência do Dourador	1,20	1,20
Diâmetro mín. (recipientes)(cm)		
Para todos os queimadores	14	14
Outros		
Carga máx. - prateleiras (kg)	9,5	9,5
Botijão mínimo a ser utilizado	P13	P13
Tensão Nominal (Vc.a)	127	220
Corrente Elétrica (A)	9,5	5,5

11. Certificado de Garantia

Introdução
Este Certificado prevê os termos e condições da garantia concedida ao fogão GE. Para que a garantia aqui concedida tenha validade, é indispensável a apresentação deste Certificado e da respectiva Nota Fiscal de Venda do fogão GE. A validade da garantia também estará condicionada ao cumprimento de todas as recomendações constantes do Manual de Instruções do qual este Certificado faz parte integrante. Recomendamos a leitura atenta do Manual de Instruções antes da instalação e colocação em funcionamento do fogão GE.

Garantia contra Defeitos de Fabricação
O fogão GE possui garantia contra defeitos de fabricação de 01 (um) ano devidamente constatados por um dos Serviços Autorizados GE ou outro designado pelo fabricante do fogão GE. O prazo de garantia compreende 90 (noventa) dias de prazo determinado por lei (legal) e 275 (duzentos e setenta e cinco) dias de garantia adicional concedida pela Mabe.
O prazo de garantia de 01 (um) ano inicia-se a partir da data da efetiva entrega do fogão GE ou, não existindo tal comprovação, a partir da data da emissão da Nota Fiscal de Venda ao consumidor, a qual, conforme já acima enfatizado, deverá necessariamente acompanhar o presente Certificado para a validade da garantia. Os defeitos de fabricação devidamente constatados deverão ser reparados por um dos Serviços Autorizados GE ou outro designado pela Mabe. No período de garantia, a Mabe arcará com os custos de reparo das peças defeituosas e de mão-de-obra para mencionado reparo.

Perda da Garantia
Os fogões GE perderão automaticamente a garantia, tanto legal, quanto adicional, se verificada qualquer uma das seguintes situações:
(a) utilização do fogão para fins comerciais, industriais ou outros, visto que o fogão foi projetado única e exclusivamente para o uso doméstico;
(b) dano decorrente de acidente, ação de agentes da natureza, caso fortuito ou força maior, além de outras hipóteses previstas no Manual de Instruções;
(c) uso em desacordo com as recomendações contidas no Manual de Instruções;
(d) uso de gás impróprio;
(e) uso de serviços de assistência técnica de terceiros não autorizados pela Mabe;
(f) alteração e/ou remoção do número de série ou da etiqueta de identificação do fogão.

Transformação do GLP para outro tipo de gás
Para a operação do fogão, deverá ser utilizado Gás Liquefeito de Petróleo – GLP (gás de botijão ou encanado), ou gás natural (de rua) que obedeça às legislações federais, estaduais e municipais. Em caso de dúvida ou necessidade de maiores informações, consulte o seu fornecedor de gás.
Caso se pretenda realizar, durante o prazo de garantia, a primeira transformação do fogão de Gás Liquefeito de Petróleo – GLP para outro tipo de gás a Mabe arcará com a mão-de-obra e material necessários a transformação do produto. Ficará por outro lado a cargo do consumidor o pagamento das demais despesas, tais como peças, acessórios e mão-de-obra para ligação do fogão transformado à rede de gás.
Se já tiver expirado o prazo de garantia de 01 (um) ano ou se o consumidor já tiver procedido a alguma transformação no tipo de gás utilizado no fogão, a transformação será paga exclusivamente pelo consumidor, o qual poderá obter um orçamento nos Serviços Autorizados GE.

Exclusões da Cobertura
A garantia legal e/ou adicional não cobre:
(a) peças, componentes e mão-de-obra necessários à instalação e funcionamento do fogão, tais como abertura de ponto de alimentação de gás, mangueiras especiais para a condução de gás, mão-de-obra para a preparação do local de instalação do fogão, válvulas de regulagem de botijão, lâmpadas, botijão de gás, instalação e/ou adaptação de rede elétrica, aterramento e extensões de fios elétricos e outros acessórios e materiais que não acompanham o fogão;
(b) peças que apresentem desgaste natural decorrente do uso, tais como espalhador, câmara, espalhador e câmara acoplados, queimador, grades, painel, manipuladores, grade de forno e peças removíveis.

Observações Finais
Decorrido o prazo de garantia de 01 (um) ano, todos os custos de reparos, transformação, peças e mão-de-obra correrão exclusivamente por conta do consumidor.
A Mabe reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

Recomendações
(a) Caso o fogão apresente defeito, procure imediatamente o Serviço Autorizado GE;
(b) Em caso de dúvida, ligue para o SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor;
(c) Impeça que pessoas não autorizadas efetuem reparos, não apenas para evitar a perda da garantia, mas também para manter o seu fogão em boas condições de uso;
(d) Mantenha junto com o Manual de Instruções a sua Nota Fiscal de Venda.

Importante

Assistência Técnica

Possuímos uma Rede de Serviços Autorizada GE que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo.

Caso seu fogão necessite de reparos, consulte a relação de postos autorizados e acione o mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece a seus consumidores o SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.
Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta-feira das 8 às 17 horas e aos sábados das 8 às 12 horas, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize nosso e-mail: sacge@mabebr.com.br.

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor

R. Antonio de Godoy, 88 - 6° andar
São Paulo - SP
CEP: 01034-902
Grande São Paulo: (11) 3351-4961
Demais localidades: 0800-115151
e-mail: sacge@mabebr.com.br

Visite nosso site:
www.geeletrodomesticos.com.br

DEPARTAMENTO DE MARKETING - Janeiro 06 - CÓD. 222D1014P001 R0